PROGRAMA CURRICULAR

Ocupación: Panadero

Módulo I
Nivel Básico de Formación

Familia Profesional: Industrias Alimentarias



Centro de Educación Ocupacional - CEO

Ministerio de Educación

PROGRAMA DE CAPACITACION LABORAL CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE

Este material fue elaborado en 1998 con el aporte de:

- ✓ Lic. Aída Ludeña, Consultora en Formación Profesional
- ✓ Lic. Victoria Otárola, Consultora encargada del análisis, revisión y reformulación de los Diseños
- ✓ Sr. Danilo Ordóñez, Consultor en Currículo
- ✓ Sra. Olga Manrique Guzmán, Docente del CEO Presentación de María
- ✓ Sra. Ruth Cangahuala Flores, Docente del CEO Promae Magdalena
- ✓ Sra. Noemí Solís Flores, Docente del CEO Presentación de María
- ✓ Sra. Nancy Núñez Misari, Docente del CNJ Estados Unidos
- ✓ Sra. Dina Huaita Huaita, Docente del CNJ Estados Unidos

Se autoriza a citar o reproducir el contenido de la presente publicación siempre y cuando se mencione la fuente y se remita un ejemplar al Programa Capacitación Laboral – CAPLAB, de la Agencia Suiza para la Desarrollo y la Cooperación – COSUDE.

Calle Roma 455, San Isidro
Teléfonos: 442.9540 ó 421.9112
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe

Hecho el depósito legal: 1501012000-1581

@ 2ª Edición, por COSUDE-CAPLAB

Lima, julio del 2000

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DEL PERU

Dirección Nacional de Educación Secundaria y Superior Tecnológica

DINESST

Directiva No. 010-DINESST–98

Lima, Julio del 2000

PRESENTACIÓN

Este programa de formación presenta los contenidos previstos para el desarrollo experimental del Curso Modular de **Panadero** en los Centros de Educación Ocupacional seleccionados por el Programa de Capacitación Laboral – CAPLAB a nivel nacional.

El Programa CAPLAB tiene por objetivo promover la integración de jóvenes, varones y mujeres, en el mercado laboral.

Para lograr este objetivo, CAPLAB desarrolla en cooperación con los CEOs un programa experimental de capacitación, articulado desde su formulación con los sectores productivos.

Aplicado en forma experimental a partir de 1999, el programa se ha reajustado y comprende el diseño necesario para un proceso formativo de calidad, mediante el cual procura mejorar las capacidades de empleabilidad o autoempleo de los y las jóvenes.

En el proceso de revisión del programa se ha procedido de la siguiente manera:

1. Se organizó mesas de trabajo en cada especialidad, con empresarios de micro, pequeñas y medianas empresas, a fin de conocer cuáles son las áreas de responsabilidad y tareas que ejecuta un(a) trabajador(a) en el puesto de trabajo de **Panadero** y cuáles son en general las habilidades y valores que se espera ponga de manifiesto el/la trabajador(a) para ser positivamente calificado(a).

   Como resultado de este proceso se elaboró el Cartel de Análisis Ocupacional Participativo – AOP / CAPLAB, que se ha incorporado a este documento y constituye la mirada de los y las empresarios (as), tanto en el perfil como en el diseño del programa.

2. Como segundo paso, a partir de la identificación de las demandas de las áreas de responsabilidad y tareas que asume un(a) trabajador(a) operario(a) de **Panadero** en las empresas, se realizó la propuesta del Programa Curricular del Curso Modular. En éste se establece lo que deben aprender los jóvenes, bajo qué condiciones y cómo deben ser evaluados para lograr las competencias de aprendizaje esperados en la ocupación de **Panadero.**

   Este segundo paso se realizó con un equipo de especialistas en formación profesional de diseño curricular y docentes del área ocupacional.

La visión de equipo multidisciplinario permitió mayor consistencia al programa y estar apropiadamente organizado, considerando el tiempo indispensable para su desarrollo.

3. El programa ha sido validado en talleres con docentes de Educación Técnica de esta especialidad ocupacional y los directivos de los CEOs.

Como propuesta ha conjugado los resultados esperados de formación humana y social con los objetivos de aprendizajes técnico productivos y ha incorporado, además, el objetivo de lograr relaciones de equilibrio entre varones y mujeres y el compromiso de cuidar el medio ambiente.

La aplicación experimental de estos programas en los CEOs seleccionados por el Programa CAPLAB, se realiza a través de cursos modulares de un semestre de duración, aproximadamente 300 horas, más 100 horas de práctica en una empresa (certificada por ésta), con la activa participación de los y las directores(as), docentes y operadores(as) de los Centros de Información Laboral – CIL, los estudiantes y las empresas.

Este programa curricular del Curso Modular de **Panadero** se pone a disposición de los y las docentes de los CEOs seleccionados, como un instrumento de apoyo a la intervención educativa en la noble e importante tarea de formar trabajadores. Las capacidades personales y profesionales de los y las docentes harán posible que se aplique con sentido creativo y crítico, y sea útil igualmente para resolver problemas.

Las necesidades particulares y diferenciadas de cada grupo de alumnos y alumnas, así como las necesidades vistas desde el desarrollo socio económico, constituyen los retos más importantes a resolver. En ese sentido, esperamos que con el concurso de todos los/las participantes del CEO y de los/las empresarios(as), este módulo facilite la formación de trabajadores(as), quienes encuentren satisfacción tanto de haber logrado aprendizajes útiles para sí mismos como para la sociedad.

Lima, julio del 2000

I.- MARCO TEORICO CONCEPTUAL

1. Concepción de la Educación Peruana.-

El Programa de Capacitación Laboral CAPLAB, de la Agencia Suiza para el desarrollo y la Cooperación - COSUDE, se desarrolla dentro de los Principios enunciados en el Plan de Desarrollo de Mediano y Largo Plazo del Ministerio de Educación del Perú para 1995-2010[1], el mismo que concibe la Educación Peruana como un proceso sociocultural permanente, orientado a la formación de las personas y al perfeccionamiento de la sociedad. Como tal, la educación contribuye a la socialización de las nuevas generaciones y las prepara para que sean capaces de transformar y crear cultura, así como de asumir sus responsabilidades como ciudadanos.

2. Principios Educacionales

El Sistema Educativo Peruano se orienta por los principios enunciados en el Plan de Desarrollo de Mediano y Largo Plazo del Ministerio de Educación 1995 – 2010:

- Educación Etica, que rescata los valores que permiten la construcción de una sociedad solidaria, justa, en la que se respeten la vida y la libertad.
- Educación orientada al Desarrollo Humano, que incluye el desarrollo integral de aptitudes, destrezas, habilidades y conocimientos para enfrentar un mundo cambiante.
- Educación para el trabajo, que desarrolla capacidades laborales adecuadas no sólo para emplearse sino para crear su propio trabajo productivo, en el contexto de transformación y modernización de la estructura productiva del país.
- Educación que alcanza a todos, poniendo a disposición de cada peruano la mayor y mejor educación posible, sin exclusiones, y en camino de la excelencia.
- Educación Intercultural, que promueve el diálogo entre las culturas y etnias de acuerdo a la realidad multicultural y multiétnica de nuestro país.

---

[1] Ministerio de Educación 1999

3. Principios Psicopedagógicos.

La Educación Técnica basa su desarrollo en las actuales corrientes educativas y psicológicas del aprendizaje.

- Adopta el enfoque de competencias laborales.
- Emplea metodologías constructivistas.
- Pone énfasis en el desarrollo y establecimiento de comunicación eficiente.
- Propone aprendizajes significativos globalizantes.
- Organiza los aprendizajes en módulos profesionales y transversales, permitiendo el desarrollo de los ejes de formación.
- Integra los aprendizajes para brindar una formación polivalente.

4. Demandas sociales a la Educación Peruana.

La Educación Nacional y la Educación Técnica, en particular, se proponen atender las demandas sociales, tanto internas como externas, provenientes del entorno nacional e internacional, respondiendo a:

- Las demandas que plantea el avance científico y tecnológico.
- Las demandas fruto de la globalización de los mercados y a la estandarización de los criterios de calidad.
- Las necesidades de una educación centrada en valores humanos y sociales.

La Formación Profesional Técnica, presenta los siguientes rasgos característicos:

- Forma para el desempeño profesional competente e incorpora aspectos actitudinales que posibilitan aprender durante toda la vida productiva.

- Forma para la mayor movilidad y adaptación laboral, trabajadores capaces de mantenerse actualizados y estar en condiciones de responder apropiadamente a los cambios del mundo del trabajo.

- Brinda formación flexible, por su organización modular, y posibilita la pronta incorporación laboral, empleabilidad durante la formación y la reinserción a la formación en el momento oportuno.

5. Objetivos de la Formación Profesional Técnica

a. Brindar a jóvenes y adultos, formación de calidad, pertinente, de amplia cobertura, incorporando actitudes formativas de carácter permanente.

b. Brindar formación técnico ocupacional, estrechamente articulada con el mundo del trabajo, propiciando el desarrollo de la cultura de trabajo.

c. Desarrollar el espíritu emprendedor de los participantes y las participantes, para garantizar respuestas oportunas y adecuadas a las necesidades de la economía nacional y del aparato productivo global.

d. Promover el desarrollo de iniciativas tecnológicas a nivel nacional, local, comunal, y/o empresarial.

II MARCO CURRICULAR

1. El Currículo de la Formación Profesional Técnica.

Es el instrumento de concreción del Modelo de Formación Profesional Técnica. Debe responder a las necesidades de los y las participantes y a las demandas sociales del sector productivo. Tiene por funciones:

- Hacer explícitas las intenciones de formación, tanto lo correspondiente a las habilidades y conocimientos específicos de la especialidad, como las capacidades profesionales de: trabajo en equipo, autonomía, responsabilidad, comunicación, toma de decisiones, ciudadanía, democracia, participación, dignidad de las personas.

- Orientar la acción educativa de selección y desarrollo de las experiencias de aprendizajes significativas para lograr las competencias del perfil profesional.

- Regular la organización del tiempo y el empleo de los demás recursos.

- Establecer procesos de aprendizaje que garanticen los estándares de desempeño que demanda el sector productivo.

- Orientar la evaluación.

2. Características del Currículo.

La finalidad del Currículo de la Formación Profesional, basado en competencias laborales, es mejorar sustantivamente la calidad de la formación técnico profesional que se brinda en el sistema educativo peruano. Sus características principales son:

- Humanista y Valorativo.- Favorece la práctica de valores que contribuyen a la construcción de una sociedad humanista. Fomenta la valoración de las personas, estimula actitudes democráticas y comportamientos ciudadanos.

- Flexible y diversificable. Permite desarrollar las actividades y proyectos según las características del grupo de participantes, los recursos disponibles y las variaciones del mercado.

- Abierto y reconceptualista. Está concebido para incorporar la evolución del sector productivo, relacionándose permanentemente a las demandas del mundo del trabajo. Está sujeto a permanente adecuación al comportamiento del mercado laboral.

3. Características de la Construcción del Currículo de la Formación Profesional Técnica de CAPLAB.

El currículo de Formación Profesional que desarrolla en forma experimental el Programa de Capacitación Laboral CAPLAB de COSUDE:

- Es un producto social, construido a partir del aporte de trabajadores y empresarios que colaboran en la definición del perfil del trabajador en cada una de las especialidades.

- La organización de las competencias, contenidos, recursos y evaluación, así como la permanente renovación del perfil y de los currículos, son también aspectos de la construcción colectiva de docentes y consultores especializados.

- El hecho de ser un producto social, garantiza su pertinencia, es decir, responde a las demandas sociales, laborales y culturales de la comunidad, del mundo del trabajo y de los estudiantes de los CEOs.

Cartel AOP para Maestro Panadero

Setiembre, 1998

Programa de Capacitación Laboral (CAPLAB)
Lima, Perú

Características personales favorables:

- Formación técnica certificada y/o demostrada
- Capacidad directiva y ejecutiva
- Experiencia en el área mayor de dos años
- Mayor de 24 años
- Documentación personal solicitada actualizada
- Facilidad de comunicación / relaciones humanas
- Buena salud física y mental
- Responsabilidad en el desempeño profesional
- Actitud positiva

Equipos

- Amasadora sobadora
- Rebanadora
- Divisora - Cortadora
- Batidora
- Hornos
- Cámara de fermentación
- Moledora
- Laminadora
- Máquina Galletera
- Sobadora de rodillo
- Cámara de frío

Utensilios:

- Jarras medidoras
- Espátulas, raspas, cortadores de masa
- Brochas
- Coladores, cernidores
- Tijeras y cuchillos
- Moldes, azafates, ollas
- Parihuelas, tachos
- Bandeja de acero y de madera
- Termómetro
- Tazones, bolones
- Serruchos
- Paños
- Mangas y boquillas
- Empaques

Miembros del Comité AOP

Noemí Solís Flores,
Colegio Presentación de María
Madeleine Collohuanca Cárdenas,
NOVA Representaciones S.A.
Inés Barrantes Herrera,
MINED - PEEFORM
José Tellez Villena.
Univ. Nacional Agraria La Molina
Hans Petzold Lamas,
Unidad de Servicio Educativo Nº 02
Adriana Flores de Saco,
Pontificia Universidad Católica
Carlos Rodríguez Cuellar,
MINED - Agencia Española de Cooperación Internacional
María Sánchez Charcape,
Univ. Nacional Enrique Guzmán y Valle - La Cantuta
Esther Chinchay Collahua,
Unidad de Servicio Educativo Nº 04

Facilitadora AOP

Sra. Victoria Otárola
Consultora de CAPLAB

Supervisor

Dr. Rudolf Batliner
Consultor de KODIS

Este cartel fue actualizado y validado el 02.12.97 con la participación de los siguientes empresarios:

Sr. Abdón Carrasco
INALCA S.A.
Sr. Martín Villafuerte
INALCA S.A.
Sr. Pelagio Rivera Ugarte
MULTIPAN S.A.
Sra. Margarita Ortiz de Zevallos
CEO NOVA
Sr. Julio Aguirre Retis
CESAR`S HOTEL
Sra. Norma Vidal Añaños
VIDAL ALIMENTOS

Este cartel fue actualizado y validado el 09.09.98 con la participación de las siguientes personas:

Sra. Margarita Ortiz de Zevallos
CEO NOVA
Sra. Esther Mayorga
CEO NOVA
Sra. Norma Vidal Añaños
VIDAL ALIMENTOS
Sra. Noemí Solís
CE presentación de María
Sra. Olga Manrique
CE Presentación de María
Sra. Margarita Inca Maldonado
CEO Promae Magdalena

Coordinadora AOP

Sra. Norma Añaños C.
Directora de CAPLAB

CARTEL AOP PARA PANADERO

Áreas de Responsabilidad ◄——— **Tareas** ———►

A	**Planeamiento de la Producción**	Organizar líneas de Producción	Desarrollar nuevos productos	Organizar almacén	Organizar área de trabajo		
B	**Conducción y Ejecución de Procesos**	Habilitar insumos de acuerdo a los productos	Habilitar equipos y utensilios.	Mezclar y Amasar	Sobar masa	Dividir masa.	Formar piezas de pan
		Fermentar masas.	Hornear	Empacar productos	Almacenar los Productos	Obtener subproductos	
C	**Inspección de Maquinaria y Equipo**	Evaluar el estado de la maquinaria	Mantener la maquinaria y equipo.				
D	**Conducción del Personal**	Supervisar y coordinar las tareas del personal	Intervenir en la selección del personal.	Evaluar al personal del taller.	Capacitar al personal.	Orientar al personal	
E	**Aseguramiento de la Calidad**	Asegurar la calidad de la materia prima.	Asegurar la calidad en el proceso productivo.	Asegurar la aplicación del Programa de Higiene y Seguridad de la Empresa	Asegurar la calidad en la venta y servicio.		

CURSO MODULAR: PANADERIA I

El presente programa de capacitación laboral que se desarrolla en los Centros de Educación Ocupacional, CEOs, aplica el Enfoque por Competencias y está organizado en cursos modulares que posibilitan certificación progresiva.
Cada curso modular corresponde al desarrollo de una Unidad de Competencia que habilita para un puesto de trabajo. Se desarrolla de modo integral en aproximadamente tres (3) meses o su equivalente en horas en el Centro de Educación Ocupacional, bajo la orientación de los y las docentes.

Se considera necesario un mes o su equivalente en horas de práctica laboral, en una empresa, bajo la dirección de un(a) trabajador(a) experimentado(a) o del propio empresario(a).

Este enfoque posibilita que los y las estudiantes desarrollen las competencias necesarias para la ocupación en el CEO; las mismas que se consolidan con su pasantía en la empresa.

El Curso Modular comprende:

- Programa Formativo Básico, cuya finalidad es desarrollar las competencias básicas del ser en el ámbito del mundo del trabajo: identidad, autoestima, ciudadanía, fortalecimiento de actitudes de valoración y cuidado del medio ambiente, formación empresarial; bajo un enfoque de género y en un entorno de equidad.

- Este Programa Formativo Básico se desarrolla al inicio del Curso Modular y constituye un eje de trabajo permanente durante toda la formación.

- Programa de Formación Técnico Productiva: orienta el trabajo pedagógico hacia el desarrollo de las competencias técnico productivas de la Formación Ocupacional. Está diseñado para propiciar la interacción y el desempeño del alumno(a) en las actividades reales de un puesto de trabajo de su especialidad, complementándose con el programa formativo básico.

Los tiempos asignados en el Programa Curricular son referenciales; los docentes los ajustarán de acuerdo a la naturaleza y las características de los y las alumnos(as) del entorno.

CURSO MODULAR: PANADERIA I

I PERFIL PROFESIONAL

Familia Profesional	:	Industrias Alimentarias
Campo Profesional	:	Panificación
Ocupación	:	Panadero
Nivel de Formación	:	Básico
Institución	:	Centro de Educación Ocupacional

COMPETENCIA GENERAL

Producir variedad de panes en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente; realizar el mantenimiento necesario a los equipos y medios auxiliares que utiliza y aplicar los procedimientos establecidos de control de calidad.

CAPACIDADES PROFESIONALES

Organización.

- Organizar su puesto de trabajo.
- Planificar la producción en atención a máquinas y procesos.
- Preparar y verificar el correcto funcionamiento de los equipos y herramientas y sistemas de seguridad a utilizar.

Ejecución

- Realizar el mantenimiento preventivo de equipos y herramientas que intervienen en el proceso productivo.
- Analizar e interpretar correctamente la información técnica, gráfica y escrita vinculada con la ocupación.
- Conducir y ejecutar los procesos productivos, según las especificaciones técnicas, atender a las características de los insumos y controlar la calidad de los productos.
- Realizar el control de calidad en la selección de insumos y aplicar los procedimientos establecidos.
- Cumplir en todo momento las normas de seguridad aplicables a personas, equipos, insumos, máquinas e instalaciones y el código de Medio Ambiente.

- Tener una visión global e integrada de las operaciones de producción en el cambio de la panificación con el objeto de alcanzar los objetivos de la producción.

Cooperación y comunicación.
- Establecer y mantener comunicación eficiente con las personas del grupo de trabajo en condiciones de equidad de géneros.
- Mantener adecuados mecanismos de comunicación con su familia, el grupo de trabajo y la comunidad.
- Responsabilizarse del logro de los objetivos asignados.
- Cooperar con las actividades que planifica el centro de trabajo y/o el centro de formación permanente: el CEO.

Desarrollo personal y competencias para el trabajo.
- Poseer autoimagen positiva y actitud de superación personal.
- Establecer relaciones de respeto con su familia y con las demás personas.
- Respetar y hacer respetar sus deberes y derechos personales, ciudadanos y laborales.

Contingencias:
- Se adapta a los cambios de la ocupación en cuanto a la tecnología, aspectos económicos y de organización laboral.
- Resolver problemas y tomar decisiones adecuadas frente a situaciones imprevistas dentro del margen de su responsabilidad.

Responsabilidad y autonomía:
- El trabajador en Panadería cumple tareas y objetivos asignados por técnicos de nivel superior. Su labor es requerida en diversos campos de la industria hotelera, restaurantes, empresa panificadoras, el hogar y por lo general posee autonomía para lo siguiente:
- Elección y preparación de equipos e instalaciones.
- Realización del mantenimiento de primer nivel en máquinas, equipos e instalaciones.
- Interpretación de documentación vinculada a la ocupación.
- Poner en operación máquinas y equipos en el proceso productivo.
- Autocontrol del resultado obtenido por las actividades realizadas.
- Responsabilidad de su propia seguridad personal y la de sus compañeros y compañeras de trabajo.

II. EVOLUCION PREVISIBLE DE LA OCUPACIÓN:

El desarrollo y crecimiento real de la industria turística: hotelería, restaurantes, centros nocturnos, permiten pronosticar una demanda creciente de este tipo de ocupación.
La diversidad productiva de las empresas turísticas y de alimentos, exige la polivalencia de las ocupaciones, a la par que estándares de calidad más elevados en la producción de panes y pasteles, para atender las expectativas cada vez más elevadas de los clientes de los niveles altos, tanto en presentación, como en textura, sabor y valor nutritivo. Estos productos, requieren insumos de calidad y sobre todo procesos de calidad, para lo que se desarrollan los cursos de los CEOs de CAPLAB.

Los cambios previsibles en el sector que, en menor o mayor medida, pueden influir en la competencia de este trabajador, son:

- Formación permanente durante toda la vida laboral, que permita la flexibilidad y adaptación a las condiciones cambiantes del mercado, la descentralización de funciones y el uso de nuevas tecnologías y materiales.
- Mejoramiento de las normas de seguridad y cuidado del medio ambiente, aumentando la exigencia de la aplicación en el puesto de trabajo.
- Incorporación de nuevas maquinarias y materiales para la producción.
- Mejoramiento de la calidad y cumplimiento de la seguridad como actividades permanentes.
- Formación del trabajador en la concepción de calidad total, materiales y medios de autocontrol.

Relación con otras ocupaciones.

- Maestros cocineros.
- Chefs.
- Jefes de cocina.
- Pasteleros.
- Administrador hotelero.
- Administrador de restaurantes.
- Nutricionistas.
- Administrador hospitalario.

III. DESCRIPCIÓN DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA

Competencias Técnico productivas:

- Organizar el puesto de trabajo en atención al proceso productivo.
- Operar y mantener en buen funcionamiento máquinas, equipos y herramientas de panadería.
- Producir variados panes según especificaciones técnicas.
- Estimar costos y elaborar presupuestos de producción.
- Controlar la calidad de los procesos y de l os productos.
- Observar permanentemente las normas de seguridad del medio ambiente.
- Desempeñarse en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.
- Mantener condiciones de higiene y asepsia en personas, ropas, utensilios, equipos, máquinas, insumos y locales de la panadería.

Características Personales:

- Autoestima e identidad personal.
- Buena condición física y de salud.
- Agudeza visual.
- Aseo personal.
- Puntualidad.
- Pulcritud en el trabajo.
- Muy buena percepción de olores, gustos, temperaturas.
- Coordinación visomotora fina y gruesa.
- Adaptación al ambiente de trabajo.
- Capacidad de trabajo individual y en equipo.
- Actitud positiva y valores asociados al trabajo.
- Capacidad de comunicación.
- Práctica de valores de respeto a sí mismo, a los otros, las otras, y al medio ambiente.
- Creatividad.

Equipos y Herramientas que Emplea

- Amasadora sobadora.
- Rebanadora.
- Divisora-cortadora.
- Batidora.
- Hornos.
- Cámara de fermentación.
- Moledora.
- Laminadora.
- Sobadora de rodillo.
- Cámara de frío.
- Jarras medidoras.
- Espátulas, raspas, cortadores de masa.

- Brochas.
- Colocadores, cernidores, tijeras y cuchillos.
- Moldes, azafates, ollas.
- Parihuelas, tachos.
- Bandeja de acero y de madera.
- Termómetro.
- Tazones y bolones.
- Serruchos.
- Paños.
- Mangas y boquillas.
- Empaques.

Docentes Requeridos
- Docentes de Educación Técnica con especialización en Panificación.
- Maestro (panadero) con experiencia y capacitación pedagógica.

Espacios Requeridos para el Aprendizaje en el CEO
- Taller con capacidad para 20 puestos de aprendizaje.
- Máquinas básicas de panadería.
- Herramientas completas para cada alumno.
- Espacio físico, iluminación y ventilación adecuada.
- Almacén para insumos, materiales y herramientas.
- Equipos de seguridad.
- Zonas de seguridad debidamente señaladas.
- Instalaciones de electricidad y de agua.
- Servicios higiénicos.
- Espacios para recreación.

Para la Práctica en la Empresa
- Un puesto de práctica de panadero.

Materiales de Información
- Normas de seguridad.
- Código del Medio Ambiente.
- Instrucciones para operación en planta.
- Manual de máquinas y equipos.
- Guía de procedimientos.
- Cartillas de seguridad.
- Manuales de mantenimiento.
- Manual de primeros auxilios.
- Módulos Nuestro Medio Ambiente I, II y III.
- Tablas de mantenimiento de máquinas y equipos.
- Fórmulas y recetas de la especialidad.
- Juego de transparencias de la especialidad.

PROGRAMA FORMATIVO BASICO

El Programa Formativo Básico que desarrollan los CEOs explicita el tratamiento de los ejes transversales de formación indispensables en una formación técnico ocupacional de calidad.

El Programa Formativo Básico se desarrolla paralelamente a la formación técnico – productiva en los siguientes módulos:

MODULO I MÓDULO DE DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL SER

Competencia 1 Desarrollar autoestima positiva, reconocerse como persona valiosa y capaz de relacionarse con respeto y equidad con los demás.

Competencia 2 Establecer efectiva comunicación interpersonal, asumiendo estilos de convivencia pacífica.

MODULO II MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Competencia 1 Mantenerse informado acerca de sus derechos y del comportamiento del mercado laboral.

Competencia 2 Desarrollar los conocimientos básicos y la motivación necesaria para el puesto de trabajo.

MODULO III MÓDULO DE DESARROLLO DE COMPORTAMIENTOS DEMOCRÁTICOS Y CIUDADANOS.

Competencia 1 Promover la práctica y vivencia de valores, el respeto a los derechos humanos.

Competencia 2 Desarrollar comportamientos democráticos y ciudadanos en los ámbitos en el que se desenvuelve la persona.

Competencia 3 Cuidar el Medio Ambiente.

MODULO IV MÓDULO DE FORMACIÓN TECNICO – PRODUCTIVA

Competencia 1 Consolidar la formación en la ocupación de acuerdo a las competencias requeridas para el desempeño en un puesto de trabajo.

Competencia 2 Establecer y mantener condiciones de seguridad de las personas, herramientas, equipos e instalaciones, y cuidar el medio ambiente.

Competencia 3 Operar y mantener en buen funcionamiento las máquinas y equipos de la especialidad.

Competencia 4 Estimar costos y formular presupuestos de los trabajos de la especialidad.

PROGRAMA FORMATIVO BASICO

MODULO I DE DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL SER

Competencia 1 Desarrollar autoestima positiva, reconocerse como persona valiosa y capaz de relacionarse con respeto y equidad con los demás.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Desarrollar su autoestima.	• Se reconoce como persona valiosa, merecedora de respeto, única e importante.	• Identificación personal: "ser yo" único, e importante	• Ejercicios individuales de identificación de sí mismos. • Presentación individual al grupo.	• Espejo. • Revistas. • Carteles. • Otras ayudas. • Collage personal.	Trabajo perm. 2 h/ mes.
2. Afianzar su autoimagen positiva.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Se comunica con sus pares en condiciones de igualdad.	• Autoimagen. • Autoestima.	• Taller de reflexión en grupo sobre "ser yo" y uno mismo. • Trabajo en la familia. • Manifestar en el grupo, virtudes, valores y capacidades de sí mismo.	• Fotografías y otras representaciones de ellas y de ellos. • Plumones. • Papeles. • Cartulinas. • Revistas usadas.	Refuerzo de una hora mensual 3 horas.
3. Desarrollar autoconcepto positivo.	• Se ubica en su posición actual y es capaz de proyectarse hacia el futuro.	• Autobiografía – Descripción de sus expectativas y metas.	• Trabajo individual en pequeños grupos y plenario.	• Fotos. • Revistas usadas con ilustraciones en color. • Carteles.	2 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
4. Desarrollar sentimientos de confianza en sí misma (o) y en los demás.	• Se relaciona de manera respetuosa con todos y todas.	• Valores de confianza y respeto con los y las compañeras de clase en condiciones de equidad.	• Dinámica por pares, para describir valores de los demás y su entorno. • Plenario sobre la necesidad y sentido de la confianza y el respeto.	• Hoja de acuerdos individuales. • Hoja de acuerdos del grupo. • Guías de ejercicios.	2 horas.
5. Afianzar sentimientos de respeto por el otro y la otra.	• Evidencia actitudes de respeto por el otro y la otra.	• El respeto fundamental y necesario entre hombres y mujeres.	• Describen en pequeños grupos los valores de la otra y del otro y la necesidad de respeto mutuo.	• Hojas de acuerdos. • Hoja de compromiso de la plenaria.	1 hora.
6. Afianzar valores de equidad de géneros.	• Establece y mantiene relaciones de equidad entre hombres y mujeres. • Manifiesta verbalmente y por escrito la necesidad de respeto y equidad.	• Semejanzas y diferencias entre hombres y mujeres. • Roles específicos de hombres y mujeres. • Las relaciones de equidad en: 1. La familia. 2. El CEO. 3. El ambiente de trabajo. 4. La comunidad. 5. En el país.	• En pequeños grupos formulan propuestas de normas de comportamiento con equidad. • Armonizar las propuestas en plenaria.	• Materiales específicos para talleres de género.	Taller de género los fines de semana.

Competencia 2 Establecer efectiva comunicación interpersonal, asumir estilos de convivencia pacífica.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Facilitar la comunicación entre los y las integrantes del grupo.	• Establece y mantiene comunicación efectiva con el grupo y con los y las docentes.	• La comunicación, formas y usos.	• Diálogo abierto. • Redacción de cartas entre los participantes y/o simulaciones.	• Tarjetas.	1 hora. Perm.
2. Facilitar la superación de conflictos en el grupo.	• Propone y asume distintas estrategias de resolución de conflictos.	• Los conflictos. • Los sentimientos, la necesidad de expresarlos. • Las diferencias de relación entre hombres y mujeres.	• Estudio de casos. • Plenaria y socialización de las estrategias de solución. • Buzón de preguntas • Análisis de casos.	• Material para talleres de género.	2 horas. Perm.
3. Consolidar en las y los jóvenes la necesidad de desterrar la violencia dentro de la familia.	• Manifiesta actitudes conciliadoras, de respeto y tolerancia hacia los demás. • Se compromete a evitar los conflictos en la familia. • Asume formas de convivencia pacífica.	• Respeto a las diferencias. • Tolerancia. • Relaciones en la familia. • Problemas de violencia en la familia: causas, efectos y cómo superarlos.	• Juego de roles. • Dramatización. Plenario: conclusiones y recomendaciones • Declaración de compromisos.	▪ Tarjetas con casos reales. • Noticias de periódicos. • Derechos Humanos. • Constitución.	Taller de género en fines de semana. 2 horas/ mes.

PROGRAMA DE FORMATIVO BASICO

MODULO II MODULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Competencia 1 Mantenerse informado de sus derechos laborales y del comportamiento del mercado laboral.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Proceso Métodos y Medios		Tiempo
1. Obtener información del comportamiento del mercado laboral.	• Se mantiene informado del comportamiento del mercado laboral.	• La oferta y la demanda de empleo en su ocupación. • Tendencias. • Sistema de remuneraciones	• Investigación en equipo sobre empleo. • Oferta/Demanda	• Documentos sobre empleo • Periódicos. • Revistas	Tiempo coordina-do con el CIL. 2 horas
2. Mantener comunicación con trabajadores, empresarios, e Instituciones de trabajadores y/o de empresarios.	• Se comunica con trabajadores, empresarios y con instituciones de trabajadores y/o de empresarios. • Se informa de las condiciones de empleo.	• Estrategia de colocación. • Empleo y autoempleo. • Las PYMES y las asociaciones gremiales.	• Investigación con el CIL, en diarios. • Visitas guiadas. • Entrevistas con personal del CIL.	• Documentos sobre PYMES y organizaciones de trabajadores y de empresas.	Tiempo coordina-do con el CIL. 4 horas.
3. Identificar las condiciones y fuentes de financiamiento para autoempleo.	• Identifica el autoempleo como posibilidad factible de ingresos, de puestos de trabajo y atención a necesidades de la comunidad.	• Micro y pequeñas empresas. • Entidades financieras. • Mercados posibles para PYMES. • Oportunidades de formar empresa.	• Visitas guiadas. • Invitación a especialistas (apoyo de CIL).	• Documentos sobre autoempleo.	Tiempo coordina-do con el CIL.
4. Identifica los derechos laborales.	• Conoce sus derechos y está dispuesto a defenderlos.	• Derechos Laborales.	• Análisis de la normatividad actual.	• Leyes. • Trabajo en grupo.	2 horas.

Competencia 2 Desarrollar los conocimientos básicos y la motivación necesaria para el puesto de trabajo.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Asumir la responsabilidad de su formación laboral.	• Evidencia su motivación para la formación profesional. • Precisa sus expectativas de formación profesional.	• Formación profesional Técnica. • Motivaciones personales sobre la capacitación en el CEO. • Expectativas personales. • Sentido e importancia de la formación laboral en el CEO. • La certificación.	• Presentaciones personales. • Trabajo en grupo. • Taller. • Plenaria.	• Fichas. • Dibujos. • Presentación del CEO y del CIL. • Recorrido del CEO. • Visita a empresas.	Al inicio del período 4 horas
2. Reconocer el área laboral elegida.	• Identifica los requerimientos y posibilidades del área de formación en la que se matricula.	• Descripción de la ocupación. • Perfil del trabajador(a). • Áreas de desempeño en la ocupación. • Contenido del curso modular. • Oferta y demanda en el mercado.	• Visita a empresas • Comparten información sobre la demanda de trabajo de la ocupación. • Diálogo.	• Programa Curricular. • Perfil del trabajador.	Perm. 2 horas/ mes 6 horas
3. Desarrollar las actitudes necesarias para el puesto de trabajo.	• Identifica y asume actitudes y valores necesarios en el trabajo.	• La autonomía, cooperación, creatividad y respeto de las normas.	• Talleres. • Proyecto personal.	• Trabajo en grupo. • Plenaria. • Diálogo.	3 horas Perm.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
4. Valorar el trabajo como factor de desarrollo personal y social.	• Se mantiene informado de la realidad de empleo en el Perú. • Asume la necesidad de capacitarse.	• La situación de trabajo y empleo en el Perú. • Importancia del trabajo como factor de desarrollo integral. • Los roles de las diversas ocupaciones necesarias en la comunidad global.	• Estudio de casos que evidencian los valores necesarios para el desarrollo de la ocupación.	• Trabajo individual y en grupo. • Plenaria.	2 horas. Perm.
5. Identificar las actitudes y valores necesarios para desempeñarse apropiadamente en un puesto de trabajo.	• Reconoce la necesidad de desarrollar actitudes favorables para el trabajo.	• Valor del trabajo en equipo; actitudes y hábitos que son necesarios.	• Taller.	• Tarjetas con figuras sobre ocupaciones diversas.	2 horas.
6. Manejar técnicas de búsqueda de empleo.	• Gestiona un trabajo.	• Presentación personal. • Gestión de empleo. • El modelo CIL de CAPLAB.	• Dramatización. • Juego de roles.	• Trabajo en pequeños grupos. • Plenaria. • Casos.	Taller con el CIL
7. Mantenerse informado de las disposiciones legales que norman el trabajo.	• Se mantiene informado de sus derechos y responsabilidades laborales.	• Tipos de contrato. • Legislación laboral básica sobre empleo. • Causales de despido. • Los gremios o sindicatos, sus fines.	• Lectura comentada de las disposiciones legales sobre el trabajo y el trabajador. • Estudio de casos con operadores del CIL.	• Normas legales. • Normas de seguridad. • Código de Medio Ambiente. • Casos.	2 horas.

PROGRAMA FORMATIVO BASICO

MODULO III MODULO DE DESARROLLO DE COMPORTAMIENTOS DEMOCRÁTICOS Y CIUDADANOS

Competencia 1 Promover la práctica y vivencia de valores, el respeto a los derechos humanos.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos y Métodos	Medios	Tiempo
1. Desarrollar conductas de respeto a las personas que comparten su entorno más cercano. Desarrollar actitudes de respeto a los derechos de los demás.	• Evidencia desarrollo de actitudes de respeto a las personas y a sus derechos. • Participa en las actividades de formación continua en DD. HH.	• La dignidad de la persona. • La persona como fin supremo de la sociedad. • Los Derechos Humanos. • Educación en Derechos Humanos. • Justicia y equidad.	• Talleres específicos de Educación en Derechos Humanos. • Mesas de interaprendizaje sobre Derechos Humanos. • Charlas sobre enfoque de Género.	• Declaración Universal de los Derechos Humanos. • Constitución Política del Estado Peruano. • Documento de Jomtien.	3 horas. Perm.
2. Valorar su propia vida y la de las demás personas, en especial de su entorno y el de su centro de trabajo.	• Valora respeta y hace respetar de manera permanente su propia vida, la de las personas de su entorno y de su centro de trabajo. • Asume estilos de vida saludable.	• El respeto a la propia vida y la de los y las demás. • El trabajador, la trabajadora y sus responsabilidades con respeto a la vida. • Vida saludable: La salud, patrimonio y responsabilidad.	• Mesas de interaprendizaje sobre el valor de la vida humana. • Talleres de estilos de vida saludable. • Charlas sobre Educación en Población. • Charlas sobre salud sexual y reproductiva. • Programa contra drogadicción: alcoholismo, tabaquismo, automedicación, sustancias tóxicas y otros.	• Declaración Universal de los Derechos Humanos. • Documentos de la Organización Panamericana de la Salud, OPS. • Folletos del MINSA, PROCETS, PPNPF, otros.	3 horas. Perm.

Competencia 2 Desarrollar y promover comportamientos democráticos y ciudadanos en los ámbitos en los que se desempeña.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos y Métodos	Medios	Tiempo
1. Respetar las ideas, opiniones, creencias y estilos de vida de los otros y las otras.	• Respeta las ideas, estilos de vida y creencias de las personas de su entorno. • Evidencia desarrollo de actitudes de tolerancia y respeto a las diferencias individuales.	• Derechos y responsabilidades ciudadanas. • Justicia y equidad. • Libertad. • Respeto a las diferencias. • Solidaridad. • Veracidad.	• Mesas de interaprendizaje de deberes y derechos ciudadanos. • Grupos de trabajo para autoevaluación y desarrollo de las actitudes de tolerancia y respeto a las diferencias individuales.	• Constitución Política del Perú. • Código Civil. • Tarjetas metaplán. • Papelógrafos. • Carteles.	3 horas. Perm.
2. Reconocer mutuos deberes y derechos en la construcción de la ciudadanía.	• Participa activamente en los talleres de ciudadanía del CEO. • Cumple sus deberes ciudadanos y ejerce sus derechos. • Busca consensos. • Toma decisiones en equipo.	• Deberes y derechos ciudadanos. • La responsabilidad de cada ciudadano (a) en la construcción de la ciudadanía.	• Talleres de ciudadanía. • Charlas de Participación ciudadana en la vida del país: presentaciones coordinadas con gobiernos locales, instituciones empresariales, gremiales y profesionales.	• VHS videos. • Carteles • Papelógrafos	2 horas Perm.
3. Valorar positivamente la diversidad étnica, cultural y lingüística del país.	• Valora, respeta y hace respetar de manera permanente la propia identidad cultural.	• Identidad Nacional. • Diversidad Cultural. • El enfoque intercultural.	• Exposición de expresiones culturales de diversas sociedades y/o regiones, según el enfoque intercultural. • Visitas a instituciones culturales representativas.	• Videos. • Fotografías. • Afiches. • Carteles.	3 horas.

Competencia 3 Cuidar el medio ambiente

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios	Tiempo
1. Desarrollar conductas responsables de cuidado del medio ambiente: Evidenciar actitudes de respeto del medio ambiente.	• Evidencia desarrollo de actitudes de cuidado del medio ambiente.	• Medio ambiente. • Educación ambiental. • El trabajador y su responsabilidad con el medio ambiente.	• Talleres de Educación ambiental. • Usan los módulos Nuestro Medio Ambiente I, II y III.	3 horas y Perm.
2. Valorar el medio ambiente, en especial su entorno y el de su centro de trabajo.	• Valora, respeta y hace respetar de manera permanente el medio ambiente en su puesto de trabajo.	• Los deberes ciudadanos para con el medio ambiente. • La responsabilidad de cada ciudadano (a) con el cuidado del medio ambiente como patrimonio de las futuras generaciones.	• Se organizan y asumen responsabilidades para cuidar el entorno del CEO y de la empresa. • Se responsabilizan de determinadas áreas del CEO y proponen la atención del medio ambiente. • Cartel de responsables. • Símbolos de logro (sonrisas, arbolitos, flores, agua, etc. según corresponda).	10 minutos semanales para constatación

PROGRAMA FORMATIVO BASICO

MODULO IV MODULO DE FORMACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO

Competencia 1 Consolidar la formación en la ocupación de acuerdo a las normas de trabajo establecidas con la empresa.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Procesos, Métodos y medios		Tiempo
1. Ejecutar procesos productivos de su área ocupacional, según las normas técnicas y de la empresa, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Ejecuta los procesos productivos, bajo el enfoque de productividad: eficiencia y calidad de resultados. • Evidencia cuidado del medio ambiente. • Prepara, limpia y ordena los equipos, instrumentos y el lugar de trabajo.	• Incorporación y/o visita en una empresa de su área ocupacional. • Desarrollo de actividades productivas bajo orientación y supervisión.	• Máquinas, herramientas y materiales de la empresa. • Guías de operación. • Guía de visita.	Mínimo 1 mes o su equivalente en horas.
2. Establecer relaciones armoniosas y de cooperación con las personas del entorno.	• Respeta los procedimientos y normas de la empresa. Cumple el horario y el trabajo asignado por la empresa. • Coordina con la persona correspondiente los procedimientos e informa cambios y contingencias.	• Monitoreo por la empresa. • Evaluación por la empresa. • Autoevaluación e informes. • Monitoreo por el CEO.	• Hojas de trabajo. • Ordenes de trabajo. • Reportes. • Guía de práctica.	
3. Respetar y hacer respetar sus derechos de trabajador.	• Cumple a satisfacción sus deberes de trabajador y ejerce sus derechos.	• Dinámicas de grupo. • Estudio de casos.	• Derechos laborales de practicantes. • Derechos laborales de contratados. • Reportes.	

Competencia 2 Establecer y mantener condiciones de seguridad de las personas, herramientas, equipos e instalaciones y cuidar el medio ambiente.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Proceso, Métodos y Medios		Tiempo
1. Establecer condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Establece condiciones de seguridad de carácter permanente en el ambiente de trabajo. • Cuida el medio ambiente y maneja racionalmente los residuos.	• Seguridad: de las personas del puesto de trabajo, de las máquinas y herramientas.	• Demostración. • Comentario Individual.	• Cartilla de seguridad del taller. • Manual de primeros auxilios.	2 horas.
2. Cumplir estrictamente las normas de seguridad y medio ambiente.	• Cumple y hace cumplir estrictamente las normas de seguridad y el cuidado de medio ambiente.	• Las disposiciones de seguridad y medio ambiente.	• Discusión en grupos. • Compromiso Personal.	• Norma de seguridad. • Código de medio ambiente	Perm.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
3. Identificar las zonas de peligro señalizadas de acuerdo a las normas condicionales de seguridad y las disposiciones de Defensa Civil.	• Realiza la señalización de la zona de trabajo y rutas de evacuación. • Realiza simulacros de emergencias y evacuaciones.	• Zonas de seguridad y colores asignados. • Las condiciones de seguridad recomendados: iluminación, espacios libres, distancias, materiales, etc., simulacros, entrenamiento periódico.	• Demostración, recorrido e identificación de las zonas de seguridad. • Práctica bajo supervisión – práctica diaria.	• Catálogos de colores y símbolos recomendados para la seguridad. • Utilización de normas en el taller.	2 horas.
4. Administrar correctamente primeros auxilios.	• Aplica los primeros auxilios adecuados a la emergencia.	• Accidentes frecuentes, causas y prevención. Auxilios necesarios.	• Entrenamiento periódico. • Simulacros.	• Carteles y cartillas de medidas de urgencia y primeros auxilios.	2 horas.
5. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de respeto y equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	Perm.

Competencia 3 Operar y mantener en buen funcionamiento las máquinas del taller de la especialidad.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Proceso, Métodos y Medios		Tiempo
1. Usar adecuadamente las máquinas y equipos de trabajo, según el manual del fabricante, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Lee e interpreta los manuales de la máquina, identifica las partes móviles y el funcionamiento. • Limpia y lubrica correctamente los sistemas móviles.	• Las máquinas: partes. • Funcionamiento de las herramientas. • El manual. • Lectura del esquema cinemático y eléctrico.	• Uso del manual. Práctica. • Resolución de problemas sencillos de funcionamiento de las máquinas.	• Manuales de las máquinas. • Retroproyector. • Láminas. • Hojas de prácticas.	8 horas.
2. Dar mantenimiento preventivo a máquinas y equipos, según las indicaciones del fabricante.	• Limpia y lubrica las máquinas correctamente, atendiendo a las normas del manual de funcionamiento, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Mantenimiento: rozamiento, desgaste y lubricación de las máquinas. • Tablas de mantenimiento.	• Demostración. • Práctica individual	• Tablas de mantenimiento. • Manuales.	6 horas.
3. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de respeto y equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	Perm.

Competencia 4 Estimar costos y formular presupuestos de trabajos de la especialidad.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Proceso, Métodos y Medios		Tiempo
1. Realizar el cálculo de materiales a emplear en el trabajo solicitado.	• Calcula el material según diseño y/o proyecto. • Selecciona y usa materiales de calidad.	• Planos, esquemas. • Materiales.	• Demostración. • Práctica individual.	• Pizarra • Carteles • Planos • Formatos	5 horas.
2. Estimar los costos del trabajo.	• Estima los costos de producción del trabajo. • Fija precios razonables a los trabajos.	• Los costos de producción. • Elementos del costo. • Utilidad. • Precio. • Actualización permanente.	• Demostración. • Práctica individual y en grupo. • Debate.	• Lista de precios. • Lista de materiales. • Carteles.	5 horas.
3. Formular presupuestos de trabajos solicitados.	• Formula presupuestos de trabajos de la especialidad.	• El presupuesto. • Elementos del presupuesto. • Condiciones: vigencia del presupuesto.	• Demostración. • Práctica individual y en grupo. • Debate.	• Formatos. • Carteles. • Pizarra.	5 horas.
4. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	10 min. diarios.

PROGRAMA DE FORMACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA

El Programa de Formación Técnico Productiva en los CEOs seleccionados por CAPLAB, desarrolla la Unidad de Competencia correspondiente al puesto de trabajo de Panadera, pastelera / panadero, pastelero, organiza el trabajo pedagógico de las siguientes competencias:

COMPETENCIA 01	**Planificar la producción de la panadería.**
COMPETENCIA 02	**Conducir y realizar la producción de panes crocantes, especiales, bollería, con calidad y en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.**
COMPETENCIA 03	**Organizar el desempeño del personal de la panadería.**
COMPETENCIA 04	**Garantizar la calidad de los procesos y los productos.**
COMPETENCIA 05	**Consolidar la formación en la ocupación de acuerdo a las normas establecidas por la empresa.**

PROGRAMA DE FORMACION TECNICO PRODUCTIVA

COMPETENCIA 01 Planificar la producción de la panadería.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Planificar la producción de la panadería.	• Organiza la producción de acuerdo a la hoja de pedidos. • Dosifica el tiempo y los insumos y/o recursos.	• Producción diaria. • Pedidos. • Costos y/o presupuesto.	• Reunión de coordinación de actividades. • Práctica de organización de actividades y dosificación de recursos.	• Hoja de pedidos. • Hoja de costos y/o presupuesto. • Hoja de reporte. • Hoja de producción. (Flujo).	horas
2. Elaborar nuevos productos.	• Formula nuevos productos. Aprueba y/o modifica las fórmulas. • Produce productos nuevos.	• Insumos de la panificación. • Proporciones. • Porcentajes panaderos. • El mercado. • Importancia.	• Demostración. • Práctica de cálculo de proporciones y porcentajes. • Aplicación en proyecto.	• Hojas de formulación. • Pizarra. • Equipos de panificación.	4 horas.
3. Organizar el área de trabajo en atención al proceso productivo.	• Establece las zonas de trabajo. • Acondiciona y habilita los insumos en el área de trabajo. • Transporta correctamente los insumos y/o productos.	• Conocimiento y uso de las hojas diarias. • Procesos de habilitación y transporte.	• Práctica individual. • Aplicación de producción en el taller.	• Aula – taller. • Artículos de limpieza. • Hojas de producción. • Carteles.	2 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
4. Organizar con criterios técnicos el almacén de insumos y productos terminados	• Organiza el almacén con criterios de seguridad industrial y control de calidad para insumos y productos terminados.	• Organización y conducción de almacenes para insumos y productos terminados.	• Práctica individual de organización de almacenes.	• Anaqueles. • Armarios. • Despensa. • Repostero. • Bolsas. • Hojas de reporte: insumos y productos.	6 horas.
5. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	10 minutos diarios.

PROGRAMA DE FORMACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA

COMPETENCIA 02 Conducir y realizar la producción de panes crocantes, especiales y bollería con calidad, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Calcular los insumos en forma precisa para la elaboración de los productos.	• Reconoce cada uno de los insumos según sus características y funciones. • Calcula la cantidad de insumos utilizando el porcentaje panadero. • Aplica correctamente los porcentajes y proporciones.	• Insumos de panificación: características, clasificación, funciones, proporciones de uso. • Proporciones y porcentajes. • Fórmulas para cada tipo de pan. • Pesos, medidas y equivalencias. • Calidad. • Seguridad.	• Demostración. • Práctica individual de reconocimiento de insumos y calidad. • Práctica de cálculo de proporciones. • Solución de problemas.	• Insumos. • Diagrama de flujo. • Separatas. • Hojas de práctica. • Balanza. • Jarra medidora. • Formulaciones.	6 horas.
2. Usar equipos y utensilios en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Acondiciona equipos y utensilios de acuerdo a la producción prevista, observa medidas de limpieza y seguridad.	• Equipos y utensilios para panificación: * Clasificación. * Funciones. • Elementos para la panadería: acondicionar con grasa y/o harina. • Limpieza y mantenimiento. • Seguridad. • Medio Ambiente.	• Demostración. • Práctica guiada individual y en grupos. • Trabajo individual y grupal.	• Mesa. • Palotes, rodillos, cuchillas. • Bandejas, tablas. • Latas para hornear distintos tipos de pan y bizcochos. • Artículos de limpieza. • Separatas. • Manuales.	3 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes temáticos	Procesos, Métodos y Medio		Tiempo
3. Mezclar y amasar bajo parámetros establecidos de calidad.	• Usa apropiadamente la amasadora, sobadora y equipo. • Aplica tiempos, velocidades y otros parámetros al uso de la amasadora.	• El amasado: la amasadora. Sobadora: Funciones, tipos y características. Uso y manejo. • Seguridad. • Medio ambiente.	• Demostración. • Ejercicios prácticos. • Solución de problemas cotidianos. • Práctica individual.	• Amasadora-sobadora. • Flujo de operaciones. • Hoja práctica.	10 horas
4. Controlar el sobado para obtener el punto ideal en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Controla el proceso de sobado, aplica criterios de calidad, seguridad y medio ambiente en el proceso del sobado para obtener el punto liga.	• Amasadora-sobadora: - Funciones. - Tipos y características. - Uso y Manejo.	• Demostración. • Ejercicios prácticos. • Solución de problemas cotidianos. • Práctica individual.	• Amasadora-sobadora. • Flujo de operaciones. • Termómetro. • Reloj. • Manuales.	20 horas.
5. Dividir las masas de acuerdo al peso establecido.	• Divide masas con la divisora, aplica criterios de calidad y seguridad. • Pesa y acondiciona la masa con calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Divisora: Funciones, tipos y características. Uso y manejo. • Calidad. • Seguridad. • Medio Ambiente.	• Demostración. • Práctica individual de división y pesado de masas.	• Divisora. • Balanza. • Raspas. • Mesas. • Utiles de limpieza.	10 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes temáticos	Procesos, Métodos y Medio		Tiempo
6. Formar panes con calidad.	• Forma variedad de panes. • Acondiciona latas, tablas y moldes. • Dispone las piezas formadas en las latas. • Controla la temperatura.	• Tipos de panes: * Formas * Características. • Fermentación: * Importancia. * Humedad. * Punto de ventilación.	• Demostración. • Práctica. • Aplicación en producción de panes de diversos tipos.	• Cámara de fermentación. • Coches. • Bandejas. • Reloj. • Cuchillo. • Tijeras. • Utiles de limpieza. • Hojas de información.	20 horas.
7. Usar la cámara de fermentación con calidad, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Usa la cámara de fermentación, controla los parámetros de temperatura y humedad. • Verifica el punto final de fermentación.	• Cámaras de fermentación: * Funciones. * Tipos * Características • Fermentación: * Importancia. * Humedad. * Punto de ventilación.	• Demostración. • Práctica. • Aplicación en producción de panes de diversos tipos.	• Cámara de fermentación. • Coches. • Bandejas. • Reloj. • Cuchillo. • Tijeras. • Utiles de limpieza. • Hojas de información.	20 horas.
8. Hornear panes según tipo: - Crocante. - Bollería. - Especial.	• Hornea adecuadamente los panes: - Crocantes. - Bollería. - Especial. • Revisa el producto terminado y desecha los defectuosos. • Ubica los productos terminados para su empaque.	• Hornos: - Tipos - Características. - Uso y manejo. - Seguridad. - Medio ambiente. • Horneado para cada tipo de pan: - Acondicionamiento. - Temperaturas. - Tiempos. - Normas industriales.	• Demostración. • Práctica. • Aplicación en producción de panes de diversos tipos.	• Horno. • Aula-Taller. • Guantes. • Latas de hornear. • Coches. • Utiles de limpieza. • Audio-visuales.	10 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes temáticos	Procesos, Métodos y Medio		Tiempo
9. Aplicar criterios de calidad en el proceso de empaque de los productos terminados.	• Empaca el producto con criterios de calidad. • Pulveriza conservantes sobre el producto. • Coloca fecha de producción y vencimiento.	• Empaques: * Usos, tipos. * Normas. * Etiquetado. * Vencimiento. • Materiales y técnicas de empaque según el producto.	• Demostración. • Práctica individual supervisada.	• Bolsas. • Selladora. • Pulverizadora. • Termómetro. • Hoja de referencia. • Separatas.	4 horas.
10. Almacenar productos con calidad en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Almacena los productos con calidad. • Controla la rotación de productos. • Retira los productos vencidos o deteriorados. • Mantiene pulcro el almacén.	• Almacén: características. manejo, limpieza. • Conservación de productos de panificación. • Calidad. • Seguridad.	• Demostración. • Práctica individual de almacén.	• Almacén. • Anaqueles. • Artículos de limpieza. • Separatas. • Hojas de instrucción de almacén.	10 horas.
11. Recuperar y transformar mermas en subproductos para evitar pérdidas económicas.	• Selecciona mermas según productos a elaborar. • Elabora y empaca subproductos. • Limpia área de trabajo.	• Elaboración de subproductos: tostadas, pan rallado, etc. • Empaque. • Calidad.	• Demostración. • Práctica individual: elabora subproductos.	• Recipientes. • Moledora. • Moldes y latas. • Cuchillos. • Mermas. • Calculadoras. • Hoja de operaciones.	6 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes temáticos	Procesos, Métodos y Medio		Tiempo
12. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	10 minutos diarios.

PROGRAMA DE FORMACIÓN TECNICO PRODUCTIVA

COMPETENCIA 03 Organizar el desempeño del personal de la panadería.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Participar, coordinar y supervisar las tareas cotidianas de la Panadería, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente.	• Organiza el trabajo productivo según hojas de pedidos, en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente. • Corrige sus errores en el desarrollo de las tareas del equipo de trabajo.	• Las funciones y responsabilidades en la panadería. Manual y Reglamento.	• Diálogo. • Formulación y organización del proyecto productivo.	• Hoja de pedidos. • Manual de funciones. • Reglamento. • Hoja de reporte.	4 horas y diario.
2. Informarse de los procesos de selección del personal.	• Identifica los procesos de selección de personal en la panadería: * Conocimientos. * Habilidades y destrezas.	• Selección de personal. Requisitos, perfil y normas de selección de la empresa. • Empleo: contratación de personal.	• Diálogo. • Taller coordinado con el CIL.	• Perfil del trabajador. • Requisitos de la empresa. • Orientaciones del CIL.	Coordi-nado con el CIL.
3. Reconocer los estándares de productividad del personal de la panadería.	• Aplica estándares de productividad y calidad en su desempeño diario: productividad, calidad del desempeño.	• Funciones del personal de la panadería: Normas. • Reglamento sanitario. • Valores: • Responsabilidad. • Honradez. • Ahorro. • Solidaridad.	• Diálogo. • Autoevaluación diaria en el proyecto productivo.	• Hoja de evaluación de la productividad. • Manual de funciones del personal. • Reglamento sanitario.	4 horas y Perm.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
4. Aplicar normas de calidad en el proceso productivo de la panadería.	• Practica técnicas del proceso productivo durante la ejecución de un proyecto.	▪ El proceso productivo en la panadería: calidad. ▪ Flujo de operaciones. ▪ Seguridad. ▪ Medio ambiente.	• Dialogado. • Demostración. • Aplicación práctica en el proyecto productivo.	• Separatas. • Manuales técnicos. • Esquema del proceso productivo.	2 horas. Perm.
5. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación, necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	10 minutos diarios.

PROGRAMA DE FORMACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA

COMPETENCIA 04 Garantizar la calidad de los procesos y los productos, según normas establecidas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
1. Asegurar la calidad de la materia prima para obtener productos de óptima calidad.	• Identifica las materias primas según normas de calidad. • Verifica que las especificaciones de la materia prima dada por los proveedores se cumplan. • Inspecciona la recepción de la materia prima.	• Normas de seguridad e higiene. • Normas técnicas de calidad (INDECOPI). • Codex Alimentarius. • Estudio de los insumos: * Definición. * Importancia.	• Demostración. • Solución de problemas. • Reporte de almacén. • Elaboración de reportes de almacén. • Elaboración de un archivo de reportes de producción.	• Insumos. • Separatas. • Fichas técnicas. • Normas de INDECOPI. • Codex Alimentario. • Código del medio ambiente.	10 horas.
2. Aplicar normas de calidad en el proceso para asegurar la calidad del producto.	• Cumple los protocolos, etapas y parámetros de calidad en el proceso productivo de la panadería. • Verifica el cumplimiento de los requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos.	• Flujo de operaciones de proceso: Etapas, parámetros. • Normas y reglamentos sanitarios: requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos.	• Diálogo. • Práctica personal y en grupo. • Ejecución de un proyecto.	• Termómetro. • Cuchillos, cucharas. • Espátula. • Recipiente. • Normas y reglamento sanitario	10 horas.

Realizaciones	Criterios de Evaluación	Ejes Temáticos	Procesos, Métodos y Medios		Tiempo
3. Realizar programas de higiene y seguridad en el ambiente de trabajo.	• Cumple el Programa de Higiene y Seguridad en: Instalaciones, edificios, proceso productivo, maquinaria y equipo. • Extintores. • Fumigación.	• Normas de Seguridad Industrial. • Fichas de control: * Fumigación. * Extintores. • Normas y Reglamento de Salud (DIGESA).	• Demostración. • Dialogado. • Práctica individual y en grupo.	• Equipos. • Maquinarias. • Infraestructura. • Material de limpieza y desinfección. • Extintores.	3 horas. Perm.
4. Asegurar el correcto manipuleo del producto terminado en la venta y servicio al cliente.	• Manipula correctamente el producto terminado. • Verifica su adecuado exhibición.	• Manejo de productos. Marketing. • Técnicas de ventas.	• Demostración. • Diálogo. • Práctica individual en un proyecto.	• Productos. • Vitrina.	2 hora. Perm.
5. Establecer y mantener el ambiente de respeto, cordialidad y cooperación, necesario con el grupo de trabajo.	• Manifiesta seguridad y autoestima. • Establece y mantiene relaciones de equidad entre hombres y mujeres.	• Las relaciones de equidad. • El respeto a las diferencias. • La tolerancia.	• Reflexión en grupo sobre situaciones cotidianas.	• Tarjetas de valores. • Cartel de compromiso.	10 minutos. diarios.



AGENCIA SUIZA PARA EL DESARROLLO Y LA COOPERACION

COSUDE



PROGRAMA DE CAPACITACION LABORAL

CAPLAB